

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ  
**«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ У ВИРОБНИЦТВІ  
ТА ПЕРЕРОБЦІ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА»**

Мова навчання – українська

Шифр та найменування галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Код та найменування спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки  
продукції тваринництва»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і  
переробки продукції тваринництва»

« 01 » вересня 2023 р. протокол № 2 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

К 08-06/К 09-01

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)

**Викладач:** **Скрипніченко Дмитро Михайлович**, завідувач кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, кандидат технічних наук, доцент



### [Профайл](#)

**Контакти:**

[skripnichenkodm@gmail.com](mailto:skripnichenkodm@gmail.com),  
048-712-40-09, 098-700-06-90

[Технології м'яса, риби і морепродуктів](#)

**Шлапак Галина Всеволодівна**, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

**Контакти:**

[shlapak.galya@ukr.net](mailto:shlapak.galya@ukr.net)  
+38 (067) 758-02-24□

### [Профайл](#)



**Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі**

Кількість: кредитів - 4, годин – 120

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	<b>всього</b>	<b>лекції</b>	<b>практичні</b>
<b>денна</b>	60	20	40
<b>заочна</b>	24	8	16
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна – 60		Заочна – 96

### [Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» - спеціальний курс який дає можливість одержати необхідне формування професійних знань і навичок зі стандартизації, обліку і звітності на підприємствах з виробництва і переробки продукції тваринництва; оволодіння практичними основами розробки нормативної документації на різноманітні види продукції тваринництва; аналіз наявного стану підготовки сучасної нормативно-правової документації у тваринницькій і переробній галузях.

Освітній компонент (ОК) «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» - базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонентів «Безпечність у виробництві і переробці молока», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства».

## 3. Мета освітнього компоненту

Метою освітнього компонента - викладання дисципліни «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва» є оволодіння здобувачами теоретичними та практичними знаннями зі стандартизації, обліку і звітності у виробництві та переробці продукції тваринництва, як інструментів вирішення складних спеціалізованих задач та практичних проблем з технології виробництва і переробки продукції тваринництва,

які характеризуються комплексністю та невизначеністю умов, і забезпечують формування якості та безпечності продукції; а також підготовка здобувачів вищої освіти до свідомого вивчення суміжних дисциплін.

#### **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «**Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва**» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва](#) та [освітньо-професійній програмі «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»](#) підготовки бакалаврів.

##### **Інтегральна компетентність:**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

##### **Загальні компетентності:**

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 10\*. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.

##### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

СК 12. Здатність аналізувати господарську діяльність підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

СК 16\*. Здатність використовувати спеціальні знання для інженерних розрахунків, проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.

##### **Програмні результати навчання:**

ПРН 18. Здійснювати первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН 21. Знати основні історичні етапи розвитку предметної області.

ПРН 23\*. Використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей.

ПРН 24\*. Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1. Стандартизація у виробництві та переробці продукції тваринництва.</b>			
1.	<b>Стандартизація у виробництві та переробці продукції тваринництва.</b> Поняття «стандарт» та «стандартизація». Мета завдання, функції та методичні принципи стандартизації. Види стандартизації. Рівні стандартизації. Основні терміни і поняття в галузі стандартизації.	2	1
2.	<b>Структура і функції Держпродспоживстандарту, Департамент технічного регулювання.</b> Категорії і види стандартів, порядок їх розробки, затвердження та державної реєстрації. Міжнародне співробітництво у справах стандартизації.	2	0,5
3.	<b>Сертифікація продукції, послуг, систем якості.</b> Загальні положення, терміни і визначення, види і об'єкти сертифікації. Структура державної системи сертифікації. Порядок проведення сертифікації продукції. Обов'язкова і добровільна сертифікація.	1	0,5
4.	<b>Сучасний підхід до державного регулювання безпечності продукції.</b> Адаптація вітчизняного законодавства до вимог Угоди про асоціацію з ЄС. Акредитація лабораторій з оцінки відповідності продукції. Декларування та сертифікація в ЄС: в чому полягає відмінність процедур. Основні положення системи безпечності харчової продукції НАССР.	2	0,5
5.	<b>Сертифікація продукції тваринництва в ЄС.</b> Значення сертифіката ISO для експорту вітчизняної продукції в країни ЄС. Етапи процедури сертифікації в ЄС. Маркування CE продукції в країнах Європейського Союзу. Декларація ЄС.	1	0,5
<b>Разом за модулем 1</b>		<b>8</b>	<b>3</b>
<b>Змістовий модуль 2. Облік і звітність на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва</b>			
1.	<b>Вступ.</b> Значення зоотехнічного і племінного обліку у тваринництві та основні засоби праці та її оплати. Способи мічення тварин. Характеристика видів та форм обліку у тваринництві. Загальні вимоги до заповнення форм зоотехнічного та племінного обліку. Організація та менеджмент у виробництві та переробці продукції тваринництва, вплив на економічні показники.	2	0,5
2.	<b>Первинний зоотехнічний та основний виробничо-зоотехнічний облік у тваринництві.</b> Основні положення ведення документів обліку поголів'я основного стада та ремонтного молодняка тварин. Облік кількості та якості молочної сировини на підприємствах з виробництва молока.	2	0,5
3.	<b>Первинний зоотехнічний та основний виробничо-зоотехнічний облік у птахівництві.</b> Особливості ведення документів обліку поголів'я основного стада і ремонтного молодняка у птахівництві. Характеристика первинних документів обліку продукції птахівництва. Ведення документів обліку витрати кормів, переробки і реалізації продукції птахівництва.	2	1

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
4.	<b>Зоотехнічний і племінний облік у скотарстві та свинарстві.</b> Зоотехнічний і племінний облік у молочному та молочно- м'ясному скотарстві. Зоотехнічний і племінний облік у м'ясному скотарстві. Зоотехнічний і племінний облік у свинарстві із застосуванням міжнародних та національних стандартів і практик в професійній діяльності.	2	1
5.	<b>Зоотехнічний і племінний облік у птахівництві та кролівництві.</b> Зоотехнічний і племінний облік у птахівництві і кролівництві. Мічення, нумерація, ідентифікація, форми журналів.	2	1
6.	<b>Облік сировини і напівфабрикатів при прийманні та первинному переробленні молока.</b> Облік молока-сировини на підприємствах з переробки молока; порядок перерахування фактичної маси молока-сировини на базисну у приймальних відділеннях. Облік молока-сировини і напівфабрикатів у апаратних відділеннях молокопереробних підприємств.	1	0,5
7.	<b>Облік сировини, напівфабрикатів готової продукції на підприємствах з переробки молока.</b> Облік молока-сировини, напівфабрикатів та готової молочної і молоковмісної продукції на підприємствах з виробництва продукції із незбираного молока. Облік молока-сировини, напівфабрикатів та готової продукції на сироробних та маслоробних підприємствах. Облік молока-сировини, напівфабрикатів та готових молочних і молоковмісних консервів на молочноконсервних комбінатах. Облік основної та додаткової сировини і готової продукції на фабриках морозива.	1	0,5
	<b>Разом за модулем 2</b>	<b>12</b>	<b>5</b>
	<b>Разом за дисципліною</b>	<b>20</b>	<b>8</b>

## 5.2.Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Національна система стандартизації України. Вивчення структури, правил побудови, оформлення та змісту стандартів і технічних умов. Розроблення проекту технічних умов на молочний (молоковмісний) продукт.	4	2
2.	Облік молока на підприємствах з виробництва молока. Облік молока-сировини при прийманні її на молокопереробному підприємстві об'ємним та ваговим способами; перерахунок фактичної маси молока на базисну. Метод трикутника та метод квадрата, їх застосування при переробці молока на молокопереробних підприємствах, зокрема у апаратних відділеннях/цехах.	4	2
3.	Облік сировини, напівфабрикатів та готової продукції, продуктів та інженерні розрахунки при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з виробництва продуктів із незбираного молока та морозива.	4	

4.	Облік сировини, напівфабрикатів та готової продукції, продуктові та інженерні розрахунки при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні сироробних, маслоробних та молочноконсервних підприємств.	4	2
5.	Визначення критичних контрольних точок при впровадженні системи безпечності продукції НАССР при переробці сировини тваринного походження у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.	4	2
6.	Облік продуктів забою, продуктові та інженерні розрахунки при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з первинної переробки великої рогатої худоби та свиней	4	2
7.	Облік продуктів забою, продуктові та інженерні розрахунки при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з переробки сухопутної птиці	4	2
8.	Облік продуктів забою, продуктові та інженерні розрахунки при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з переробки водоплавної птиці	4	
9.	Облік продуктів забою, продуктові та інженерні розрахунки при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні підприємств з переробки кролів	4	2
10.	Облік сировини і матеріалів, продуктові та інженерні розрахунки при проектуванні, модернізації, технічному переоснащенні, реконструкції, розширенні м'ясопереробних підприємств.	4	2
<b>Всього годин</b>		<b>40</b>	<b>16</b>

### 5.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Загальні відомості зі стандартизації. Терміни і визначення основних понять.	10	10
2.	Організаційні основи стандартизації.	10	10
3.	Загальні положення в сфері сертифікації.	10	10
4.	Ринкові механізми формування якості продукції.	-	9
5.	Актуальні напрями розвитку сертифікації в Україні.	-	9
6.	Способи оцінювання племінних якостей тварин і птиці.	10	10
7.	Організація ведення племінного обліку у тваринництві.	10	10
8.	Система ідентифікації в тваринництві.	-	10
9.	Форми племінного обліку.	-	10
10.	Державна реєстрація племінних тварин та племінних стад. Державний племінний реєстр. Державні книги племінних тварин	10	8
<b>Всього годин</b>		<b>60</b>	<b>96</b>

## 6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;
- виконання і захист практичних робіт;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

### Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1. Стандартизація у виробництві та переробці продукції тваринництва</b>		
Лекційний курс *	5	10
Практичні роботи*	25	20
Самостійна робота*	10	10
Тест*	10	10
<b>Всього за змістовний модуль 1</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Змістовий модуль 2. Облік і звітність на підприємствах з виробництва та переробки продукції тваринництва</b>		
Лекційний курс *	5	10
Практичні роботи*	25	20
Самостійна робота*	10	10
Тест*	10	10
<b>Всього за змістовний модуль 2</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

\* Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

#### Лекційний курс (в межах одного змістовного модуля)

Денна	Заочна	Опис критеріїв	Оцінка
<b>4,7 – 5,0 бали</b>	<b>8,0 – 10,0 балів</b>	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано повністю (є конспект, нотатки), надані повні обґрунтовані відповіді на запитання /експрес-контроль	відмінно
<b>4,3 - 4,6 балів</b>	<b>6,0 – 7,9 балів</b>	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано повністю, у відповідях на запитання / експрес-контролі допущені неточності	дуже добре
<b>3,9– 4,2 балів</b>	<b>4,0 – 5,9 балів</b>	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано не повністю з поважних причин, але здобувач опрацював лекційний матеріал, виконав конспект лекцій, у відповідях на запитання / експрес контролі допущені помилки	добре

<b>2,1 – 3,8 балів</b>	<b>2,0 – 3,9 балів</b>	Лекційний курс відвідано/відпрацьовано не повністю, відповіді задовільні, у відповідях на запитання/експрес-контролі допущені грубі помилки	достатньо
<b>0-2 балів</b>	<b>0 – 1,9 балів</b>	Лекційний курс не відпрацьовано/відвідано, на запитання/експрес-контролі надані незадовільні відповіді	незадовільно

### Практичні роботи (оцінювання однієї роботи для денної та заочної форм навчання)

<b>4,5 - 5 балів</b>	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>4,0 - 4,4 балів</b>	Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>3,5 – 3,9 балів</b>	Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>2,1 – 3,4 балів</b>	Практична робота відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<b>0-2 балів</b>	Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

### Самостійна робота (в межах одного змістовного модуля для денної та заочної форм навчання)

<b>8,0 – 10,0 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>6,0 – 7,9 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>4,0 – 5,9 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>2,0 – 3,9 балів</b>	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
<b>0 – 1,9 балів</b>	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

### Тестування (критерії оцінювання для денної та заочної форм навчання)

<b>9,0-10,0</b>	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
<b>8,0 -8,9</b>	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
<b>7,0 – 7,9</b>	60 – 73% правильних відповідей	добре
<b>5,0 – 6,9</b>	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
<b>0 – 4,9</b>	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

**Лекційні заняття:** Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

**Практичні заняття:** виконання практичних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

**Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.



## 8. Інформаційні ресурси

### Базові

1. Конспект лекцій з курсу "Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва". Ч.1 Стандартизація у виробництві та переробці продукції тваринництва [Електронний ресурс] : для студентів спец. "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" ден. та заоч. форм навчання / Д. М. Скрипніченко, С. К. Скрипніченко ; відп. за вип. Н. А. Ткаченко ; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса : ОНТУ, 2022. Електрон. текст. дані: 45 с.

2. Конспект лекцій з курсу "Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва". Ч.2 Облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва [Електронний ресурс] : для студентів спец. "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" ден. та заоч. форм навчання / Г.В.Шлапак ; відп. за вип. Л.В.Агунова ; Каф. Технології м'яса, риби і морепродуктів. Одеса : ОНТУ, 2022. Електрон. текст. дані: 44 с

3. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з дисципліни "Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва" [Електронний ресурс] : галузь знань 20 "Аграрні науки та продовольство" спец. 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" для студентів ден. та заоч. форм навчання ступеню вищої освіти бакалавр / Д. М. Скрипніченко, Г.В. Шлапак ; відп. за вип. Л. Г. Віннікова, Н. А. Ткаченко ; Каф. технології м'яса, риби та морепродуктів, Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса : ОНТУ, 2022. Електрон. текст. дані: 40 с.

4. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з дисципліни "Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва" [Електронний ресурс] : галузь знань 20 "Аграрні науки та продовольство" спец. 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" для студентів ден. та заоч. форм навчання ступеню вищої освіти бакалавр / Д. М. Скрипніченко, Г.В. Шлапак ; відп. за вип. Л. Г. Віннікова, Н.А. Ткаченко ; Каф. технології м'яса, риби та морепродуктів, Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. Одеса : ОНТУ, 2022. Електрон. текст. дані: 10 с.

5. Гуменюк, Галина Денисівна. Стандартизація: навч. посіб. / Г. Д. Гуменюк ; Нац. ун-т харч. технологій. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2017. 330 с.

### Додаткові

1. Головка Д.Б. Основи метрології та вимірювань: навч. посіб. / Д.Б. Головка, К.Г. Рего, Ю.О. Скрипник. К.: Либідь, 2001. 408 с. ISBN 966-06-0195-6

2. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації: Підручник. К.: Європ. ун-т фінансів, інформ. систем, менеджм. і бізнесу, 2000. 174 с.

3. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Навч. Посібник / Л.С. Кириченко, Н.В. Мережко. К.: КНТЕУ, 2001. 446 с. ISBN 966-7376-61-3

4. Саранча, Георгій Архипович. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: підручник / Г. А. Саранча ; Київ. нац. ун-т буд-ва і архітектури. Київ : Центр навч. літ., 2006. 672 с.

5. Могильницька С. Молочна продуктивність вівцематок асканійської каракульської породи // Тваринництво України. Київ : ПП "Видавниче представництво "Паралель", 2011. № 12. С. 12-15

6. Плахтій Т.Ф. Бухгалтерський облік фіксованого сільськогосподарського податку в сільськогосподарських підприємствах // Економіка АПК. — Київ, 2009. №7. С.90-95.

7. Кравцова, А.В. Оцінка та облік тваринницької продукції в сільському господарстві // Економіка АПК. Київ, 2009. №3. С.135-140.

8. Норми годівлі, раціони і поживність кормів для різних видів

сільськогосподарських тварин : довідник: навч. посіб. / Г. В. Проваторов, В.І. Ладика, Л. В. Бондарчук та ін.; за ред. В. О. Проваторова. Суми : Унів. кн., 2019. 489 с.

9. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: в 2 т.: навч. посіб. Т. 2 / В. М. Ковбасенко. Київ: Інкос, 2006. 536 с.

10. Атамас П.Й. Бухгалтерський облік у галузях економіки [Електронний ресурс]: навч. посіб. / П. Й. Атамас; Дніпропетр. ун-т економіки та права. Київ: ЦУЛ, 2008. 1 електрон. опт. диск(CD-ROM): 392 с.

11. Кочубей-Литвиненко О. В. Технологія отримання та первинного оброблення молока: підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, 2013. 211 с.

12. Україна, Закон Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо племінної справи у тваринництві: закон від 29.06.2010р. №2374-VI [Текст] / З. Україна. // Офіційний вісник України : Збірник нормативно-правових актів / Свідомство про Держ.реєстрацію друкованого засобу масової інформ. Серія КВ №2173 від 24.09.1996 р. Київ : Державне підприємство Центр оцінки та інформації, 2010. № 56. С.9-15.

### 9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладачі \_\_\_\_\_ ПІДПИСАНО \_\_\_\_\_ Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

\_\_\_\_\_ ПІДПИСАНО \_\_\_\_\_ Галина ШЛАПАК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри «Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси»

Протокол від « 01 » вересня \_\_\_\_\_ 2023 р. № 2

Завідувач кафедри ТМОЖПтаІК \_\_\_\_\_ ПІДПИСАНО \_\_\_\_\_ Дмитро СКРИПНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри «Технології м'яса, риби і морепродуктів»

Протокол від « 29 » серпня \_\_\_\_\_ 2023 р. № 1

В.о. завідувач кафедри \_\_\_\_\_ ПІДПИСАНО \_\_\_\_\_ Лариса АГУНОВА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
професор кафедри технології молока,  
олійно-жирових продуктів та  
індустрії краси

\_\_\_\_\_ ПІДПИСАНО \_\_\_\_\_ Наталія ТКАЧЕНКО

